

AIPA 2

- Gęstość **14.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **64**
- SRM **9.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (91.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.3 kg (4.6%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	30 min	6 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale